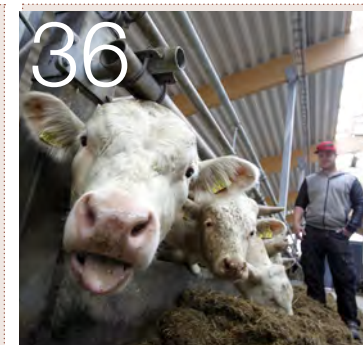




Hanhenkasvatus kannattaa Périgordissa, mutta ranskalainen hanhenmaks ei ole vielä saanut aluelaatumerkintää. Les Oies du Périgord Noir -hanhenkasvattamo kilpailee laadulla muissa EU-maissa tuotettua hanhenmaksaa vastaan.



Lely Vector purkaa säilörehua apevaunuun Anna ja Satu Niirasen maitotilalla Kestilässä. Maatalous alkoi vetää siskoksia puoleensa, kun muita sisaruksia maatalous ei kiinnostanut ja vanhemmat olivat valmiita luopumaan. Lopettaminen tai myynti olisi jäänyt kaivelemaan siskosten mieltä.



Ei päivääkään koneistajan töitä, vaan suunnilleen suoraan koulunpenkiltä lihakarjatilalla isännäksi. Näin kävi rovaniemeläisen Eetu Kemppaisen, 26, tie ammattikoulusta isännöimään 240-paikkaista uutta lihakarjanavettaa.

MAIDONTUOTANTO

- 6 Yrittämisen vietti veti siskokset kotitalon jatkajiksi
- 10 Paanasten navetassa kaikki kohdallaan
- 14 Vastuu on otettava sen kohdalle osuessa

TUTKIMUS

- 18 Hyvä käytös tuo lisäeuroja navettaan

ELÄINTERVEYS

- 22 Tehokas tautisuojaus turvaa nautojesi terveyttä
- 26 Vasikan alkuhoidon aakkoset

LANNANKÄSITTELY

- 28 Lantalogistiikka-hankkeella haetaan tehokkuutta lannankäsittelyyn
- 31 Luomussa viljelymaata ja kasveja hellitään käsitellyllä lietelannalla
- 33 Lietelannan puutteita korjataan lisäaineilla

NAUDANLIHANTUOTANTO

- 36 Koneistajasta heti lihatilalliseksi
- 40 Onnistunut harppaus uudelle alalle

YRITYSTOIMINTA

- 44 Makuja ja mahdollisuuksia jäätelöntuotannossa
- 48 Emännät perustivat kaupan lähituotannon kanavaksi
- 50 Uusi pienteurastamo aloitti Kesälahdella

SIKATALOUS

- 52 Mangalitzan maku vei mennessään

SIIPIKARJATUOTANTO

- 55 Broilerihalli lämpiää lintujen omalla lämmöllä
- 58 Rankalainen hanhitila kamppailee halpatuontia vastaan
- 62 Pesua ja porstausta



Enonkoskelaiset Anni, 23, ja Elias Saramäki, 22, ottivat vuosi sitten vetovastuun Puolakka-tilasta, joka on Eliaksen kotitila Simanalan kylällä. Nyt tilalla märehtii 60 lypsävää ja saman verran nuorta karjaa. Vuonna 2001 rakennettu 60-paikkainen lypsyasemapihatto palvelee edelleen.



28

Joukko pohjoissavolaisia karjatilajoita on ehtinyt saada jo paljon hyötyjä alueellisesta Lantalogistiikka-hankkeesta. Vuonna 2015 käynnistyneellä ja ensi vuonna päättyvällä hankkeella on haluttu yhdistää karjanlantaan liittyvät toimijat sekä muodostaa näistä toisiaan täydentävä verkosto.



10

Hyvä maitotuotos ei ole ydinfysiikkaa, mutta vaatii monen osasen kohdalleen lokahtamista. Näin vakuuttavat Erja ja Markku Paananen Keiteleeltä. He tuottavat maitoa reippaasti enemmän kuin Suomessa keskimäärin, sillä parhaimmillaan tuotos yhden robotin karjassa on ollut yli 13 000 kiloa lehmää ja vuotta kohti.

Parikkalalainen Janne Kainulainen ihastui unkarilaisen villasian hienoon lihanmakuun. Nyt mangalitzasikarodun jälkeläistuotannosta vastaavat kaksi eriväristä karjua ja 16 emakkoa.

TOISTUVAT

- 3 Pääkirjoitus
- 35 Maitopoika
- 64 Palveluhakemisto
- 65 Ajankohtaista



52

VASTUULLISTA



JOURNALISMIA

Päätoimittaja

Teemu Pakarinen
Puh. 050 544 6457

Toimituspäällikkö

Vesa Jääskeläinen
Puh. 0400 235 788

Ulkoasu

Minna Aho AD
Puh. 040 156 9162
Kaija Rinkinen
Puh. (09) 4767 5561

Tilaukset ja osoitteen muutokset

Puh. 020 413 2636
tilaukset@pellervo.fi

Tilaajien e-arkisto

pellervo-e-lehdet.fi

Ilmoitusten myynti

Agrimedia Oy
Tanja Forsman
Puh. 040 539 3089

Pellervo
Merja Sainio
myyntipäällikkö
Puh. (09) 4767 5573

Toimitus

PL 77 (Simonkatu 6)
00101 Helsinki
(09) 476 7501 (vaihte)
telekopio
(09) 694 8845
sähköpostiosoite
maatilanpellervo@pellervo.fi

Henkilökohtaiset sähköpostit
etunimi.sukunimi@pellervo.fi

Julkaisija

Pellervo-Media Oy

Pellervo on Aikakauslehtien
Liiton jäsenlehti
ISSN 2242-6396

Pellervo vastaa vain tilattujen
kirjoitusten ja kuvien
säilyttämisestä
ja palauttamisesta.

Painopaikka

 punamusta

Tämän lehden tilaajarekisteriä
voidaan käyttää
suoramarkkinointitarkoituksiin.



eläin

MAATILAN
PELLERVO

SYDÄMEN ASIALLA

Tutustuin ensimmäisen kerran unkarilaiseen mangalitzza-sikarotuun 1980-luvun lopulla. Tuolloin aloitetut toimet harvinaiseksi käyneen alkuperäisrodun pelastamiseksi olivat alkaneet tuottaa jo tulosta, ja villasikoja alkoi olla yhä useamman tilan takapihan kasvatina. Pahimmillaan rodun edustajia kerrottiin olleen jäljellä vain parisensataa. Unkarilaiset puhuivat ylpeinä, miten erinomaista villasian tumma liha on verrattuna vaaleisiin sikarodun edustajiin nähden ja että se sisältää huomattavasti elimistön kaipaamia omega-3- ja omega-6-rasvahappoja. Tarinan mukaan jopa espanjalaiset serranokinkun valmistajat olisivat käyneet tutustumassa mangalitzzaan ajatuksenaan risteyttää rodut ja tuoda markkinoille entistä terveellisempi ilmakuivattu vuoristikinkku.

Sen koommin en ole ideasta kuullut, mutta nyt kolmisenkymmentä vuotta myöhemmin meillä Suomessa on kymmenkunta mangalitzza-kasvattajaa, jotka tarhaavat näitä eläimiä ja jalostavat niistä toistanen maukkaampia tuotteita tuorelihana, kuivalihana ja laardina ja jopa mangalitzza-salamikin on tulossa markkinoille kuluttajien parempiin suihin. Villasikojen tarkkaa määrää meillä ei ole tiedossa, sillä mangalitzzoilla ei toistaiseksi ole omaa roturekisteriä.

Mangalitzan hyvin marmoroitunutta lihaa kannattaa kuitenkin maistaa, kun siihen tulee tilaisuus, olkoopna hinta sitten mikä hyvänsä. Samalla kannattaa uhrata muutama ajatus julkisuudessa vellovalle rasvakeskustelulle ja ylipäänsä tarpeelle tuoda ilmakuivattua sianlihaa, lähinnä maineensa ryvettäneitä parmankinkkua, ruokaväärännösten luvatusu maasta tänne pohjolan perukoille. Onhan meillä sentään paljon laadukkaampaa ja paremmin tuotettua raaka-ainetta käytössä, joten miksi emme tuottaisi sellaista itse?

Rasvan ympärillä käytävä keskustelu on kilpistynyt alfa-noleenihapon (omega-3) ja linolihapon (omega-6) ympärille. Ihmiselle nämä kasvi- ja eläinkunnasta saatavat rasvahapot ovat välttämättömiä, mutta liiallisella energiansaannilla ja kaloreilla pelottelu on suistanut monen syöjän päivittäisen lautasmallin aivan väärille raiteille. Odottaa vain sopii, milloin rasvoja hyljekisivillä alkaa ilmetä nuoruusvuosien dementiaa, kuten aiheita sivuavilla keskustelupalstoilla on väläytetty. Kohtuus tuntuu unohtuneen nykykuluttajilta.

Oman lusikkansa rasvasoppaan iski viimeksi Itä-Suomen yliopisto, joka antoi tuoreimmassa tutkimuksessaan synninpäästön omega-6-rasvahappojen määrälle verenkierrossa. Mitä suurempi on veren linolihappopitoisuus, sitä pienempi on ennenaikaisen kuoleman riski, tutkimuksessa todettiin. Oleellista oli myös tieto, että omega-6-rasvahapot vähentävät matala-asteista tulehdusta ihmisen elimistössä.

Ratkaisun eväät ovat päivittäisissä ruokailutottumuksissa. On pyrittävä syömään riittävästi sellaisia ravintoaineita, jotka sisältävät näitä tarpeellisia "kolmosia ja kuutosia": lihaa, erityisesti laidunlihaa, ja kalaa sekä kylmäpuristettua rypsi-, oliivi-, pellava- tai camelinaöljyä sekä hyvälaatuisia pähkinöitä. Mangalitzan lihassa rasvahappoja on runsaasti ja oikeassa suhteessa, joten siitä voisi kehkeytyä oikea terveystoiminta meille suomalaisille.

Vesa Jääskeläinen